

実務経験のある教員等による授業科目の配置

(フードサービスマネジメント学部 フードサービスマネジメント学科)

科目区分	授業科目の名称	配当年次	単位数			授業形態			実務家教員	
			必修	選択	自由	講義	演習	実験・実習		
基礎科目	アカデミックリテラシー	1前	2			○			○	
	キャリアデザイン	1前	2			○			○	
	統計基礎	1前	2			○				
	コミュニケーション論	1後		2		○			○	
	プレゼンテーション論	2前		2		○			○	
	ネットワーク基礎論	2前		2		○			○	
	セキュリティ基礎論	2後		2		○			○	
	情報リテラシーⅠ	1前	2				○		○	
	情報リテラシーⅡ	2前	2				○		○	
	英語Ⅰ	1前	2				○		○	
	英語Ⅱ	1後	2				○		○	
	英語Ⅲ	2前		2			○		○	
	小計 (12科目)	—	—	14	10	0	—			16
基礎科目群	経営学概論	1前	2			○				
	経済学概論	1前	1			○				
	簿記論	1前	2			○				
	経営管理論	1後	2			○				
	マーケティング論	1後	2			○				
	会計学	1後	2			○				
	原価計算論	1後	2			○				
	法学概論	1前	2			○				
	労務管理と法	1後	2			○				
	グローバル経営論	2前	2			○			○	
	企業システム論	2前	2			○			○	
	人的資源管理	3後	2			○			○	
	職業専門科目	フードサービス組織論	2前	2			○			
		フードサービス戦略論	3前		1		○			
企業の社会的責任		2後		2		○				
プロモーション論		2後		1		○				
食品流通論		2後		1		○				
フードサービスマーケティング論		2前	2			○				
マーケティングリサーチ実習		2後	4					○		
事業・商品開発論		3前	2			○			○	
プランニング実習		3後	4					○	○	
店舗管理システム論		3前		2		○			○	
顧客管理システム		3後		2		○				
店舗政策・立地論		3前		2		○				
立地分析演習		3後		2			○			
消費者行動論		3後		1		○				
フードサービス経営分析		3通	4				○		○	
起業論		4前		2		○			○	
食品学		1前	2			○				
食品衛生学		1後	2			○				
食品関連法規		2前	1			○				
食文化論		3前	2			○				
食品加工学	3前		2		○					
食品加工学実習	3後		2				○	○		
フードサービス産業論	1後	1			○			○		
ホスピタリティ論	1後	1			○			○		
ホスピタリティサービス演習	3通		2			○		○		

		調理学	1後	2			○			○	
		調理学実習Ⅰ	2前	4						○	
		調理学実習Ⅱ	2後	4						○	
		商品開発実習	4前		2					○	
		臨地実習Ⅰ	2通	8						臨	
		臨地実習Ⅱ	3通	8						臨	
		臨地実習Ⅲ	4前	4						臨	
		小計（44科目）	—	80	24	0	—			55	
展開科目	発想考え方と科目群	思考の整理学	2前	2			○				
		異文化コミュニケーション	2後		2		○				
		デザイン思考	2後		2		○				
		デザイン基礎演習	3前		2			○			
		カラーコーディネート	3後		2		○				
		ユニバーサルデザイン	4前		2		○				
	情報関連科目群	情報と社会	2前	2				○			○
		情報セキュリティ	2後	2				○			○
		リスクマネジメント	3前	2				○			○
		情報ネットワークと知的財産	4前	2				○			
	地域関連科目群	地域学概論	1後	2				○			
		地域と歴史	2前		2			○			○
		地域と観光	3前		2			○			
		地域と文化	3後		2			○			○
		地域と産業	4前		2			○			○
		小計（15科目）	—	12	18	0	—			12	
科総目合	卒業研究	4通	4					○		○	
	小計（1科目）	—	4	0	0	—			4		
		合計（72科目）	—	110	52	0	—			87	